

## MÜLLER THURGAU DELLE VENEZIE I.G.T.

*Vino frizzante*



✓ **ZONA DI PRODUZIONE**

Terreni collinari del Trentino e Alto Adige.

**Vigneti** 4000/5000 ceppi per ettaro.

**Produzione media** di 1.5/2 Kg per pianta.

**Uve:** Müller Thurgau.

**Sistema di allevamento:** Sylvoz.

✓ **TECNOLOGIA**

Pressatura delle uve e breve macerazione a bassa temperatura. Fermentazione del mosto e rifermentazione breve per dare una modesta vivacità, non esuberante, che ben si sposi con le caratteristiche di questo vino.

✓ **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

**Perlage:** fine, tipico dei vini vivaci.

**Colore:** giallo paglierino con sfumature verdi.

**Odore:** aromatico, tipico.

**Sapore:** fresco, vivace, decisamente aromatico.

✓ **CARATTERISTICHE CHIMICHE**

**Alcole effettivo, % vol.** 11.00 - 12.00

**Zuccheri, g/l** 8.50 - 9.50

**Acidità totale, g/l** 5.00 - 6.00

✓ **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

7 - 8° C.

✓ **MODALITÀ DI CONSERVAZIONE**

Conservare in luogo fresco, asciutto ed al riparo da fonti di luce e calore.

✓ **COME INDICARE SULLA CARTA DEI VINI**

Müller Thurgau delle Venezie I.G.T. - Astoria

**Astoria** - 131 [lt.0,75]

